



SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR
DIRECCIÓN GENERAL DEL BACHILLERATO
DIRECCIÓN DE COORDINACIÓN ACADÉMICA

SERVICIOS TURÍSTICOS

PROGRAMAS DE ESTUDIO
5to. Sem.

CRÉDITOS

Coordinador General del Componente de Formación Profesional

Daffny Rosado Moreno

Diseñadores técnico-metodológicos

Ana Margarita Amezcua Muñoz

Rebeca González Hernández

Mariana Godínez Morales

Academia Docente del Colegio de Bachilleres del Estado de Baja California Sur :

Edgar Francisco Cervantes Martínez

María Nohemí García Ortiz

Mónica trinidad Jiménez Pérez

Julio Cesar Insunza Mota

Ramón Ibarra escobar

Fátima Miranda Castro

Laura Patricia Villegas Verduzco

Hilda Julissa Martínez Rojas

Guadalupe de Jesús Úrias Vega

Dulce Alejandrina Álvarez Navarro

Verónica cepeda Terán

M. Evangelina Gutiérrez Higuera

El presente Programa de estudios es una adaptación elaborada por el Colegio de Bachilleres del Estado de Baja California Sur, basado en los publicados por la Dirección General de Bachillerato y la Dirección General de Educación Tecnológica Industrial.

2012

PRESENTACIÓN

A partir del Ciclo Escolar 2009-2010 la Dirección General del Bachillerato incorporó en su plan de estudios los principios básicos de la Reforma Integral de la Educación Media Superior cuyo propósito es fortalecer y consolidar la identidad de este nivel educativo, en todas sus modalidades y subsistemas; proporcionar una educación pertinente y relevante al estudiante que le permita establecer una relación entre la escuela y su entorno; y facilitar el tránsito académico de los estudiantes entre los subsistemas y las escuelas.

Para el logro de las finalidades anteriores, uno de los ejes principales de la Reforma es la definición de un **Marco Curricular Común**, que compartirán todas las instituciones de bachillerato, basado en desempeños terminales, el enfoque educativo basado en el desarrollo de competencias, la flexibilidad y los componentes comunes del currículum.

A propósito de éste destacaremos que el enfoque educativo permite:

- Establecer en una unidad común los conocimientos, habilidades, actitudes y valores que el egresado de bachillerato debe poseer.

Dentro de las competencias a desarrollar, encontramos las **genéricas**; que son aquellas que se desarrollarán de manera transversal en todas las asignaturas del mapa curricular y permiten al estudiante comprender su mundo e influir en él, le brindan autonomía en el proceso de aprendizaje y favorecen el desarrollo de relaciones armónicas con quienes les rodean. Por otra parte las competencias **disciplinares** refieren los mínimos necesarios de cada campo disciplinar para que los estudiantes se desarrollen en diferentes contextos y situaciones a lo largo de la vida. Asimismo las competencias **profesionales** los preparan para desempeñarse en su vida laboral con mayores posibilidades de éxito.

Dentro de este enfoque educativo existen varias definiciones de lo qué es una competencia, a continuación se presentan las definiciones que fueron retomadas por la Dirección General del Bachillerato para la actualización de los programas de estudio:

Una **competencia** es la *“capacidad de movilizar recursos cognitivos para hacer frente a un tipo de situaciones”* con buen juicio, a su debido tiempo, para definir y solucionar verdaderos problemas.¹

Tal como comenta Anahí Mastache², las competencias van más allá de las habilidades básicas o saber hacer, ya que implican saber actuar y reaccionar; es decir que los estudiantes sepan saber qué hacer y cuándo hacer. De tal forma que la Educación Media Superior debe dejar de lado la memorización sin sentido de temas desarticulados y la adquisición de habilidades relativamente mecánicas, sino más bien promover el desarrollo de competencias susceptibles de ser empleadas en el contexto en el que se encuentren los estudiantes, que se manifiesten en la capacidad de resolución de problemas, procurando que en el aula exista una vinculación entre ésta y la vida cotidiana incorporando los aspectos socioculturales y disciplinarios que les permitan a los egresados desarrollar competencias educativas.

¹ Philippe Perrenoud, “Construir competencias desde la escuela” Ediciones dolmen, Santiago de Chile.

² Mastache, Anahí et. al. Formar personas competentes. Desarrollo de competencias tecnológicas y psicosociales. Ed. Novedades Educativas. Buenos Aires / México. 2007

SERVICIOS TURÍSTICOS

Las anteriores definiciones vinculadas con referentes psicopedagógicos del enfoque constructivista centrado en el aprendizaje, proporcionan algunas características de la enseñanza y del aprendizaje que presenta este enfoque educativo:

- a) El educando es el sujeto que construye sus aprendizajes, gracias a su capacidad de pensar, actuar y sentir.
- b) El logro de una competencia será el resultado de los procesos de aprendizaje que realice el educando, a partir de las situaciones de aprendizaje significativas.
- c) Las situaciones de aprendizaje serán significativas para el estudiante en la medida que éstas le sean atractivas, cubran alguna necesidad, recuperen parte de su entorno actual y principalmente le permitan reconstruir sus conocimientos por medio de la reflexión y análisis de las situaciones.
- d) Toda competencia implica la movilización adecuada y articulada de los saberes que ya se poseen (conocimientos, habilidades, actitudes y valores), así como de los nuevos saberes.
- e) Movilizar los recursos cognitivos, implica la aplicación de diversos saberes en conjunto en situaciones específicas y condiciones particulares.
- f) Un individuo competente es aquél que ha mejorado sus capacidades y demuestra un nivel de desempeño acorde a lo que se espera en el desarrollo de una actividad significativa determinada.
- g) La adquisición de una competencia se demuestra a través del desempeño de una tarea o producto (evidencias de aprendizaje), que responden a indicadores de desempeño de eficacia, eficiencia, efectividad y pertinencia y calidad establecidos.
- h) Las competencias se presentan en diferentes niveles de desempeño.
- i) La función del docente es ser mediador y promotor de actividades que permitan el desarrollo de competencias, al facilitar el aprendizaje entre los estudiantes, a partir del diseño y selección de secuencias didácticas, reconocimiento del contexto que vive el estudiante, selección de materiales, promoción de un trabajo interdisciplinario y acompañamiento del Proceso de aprendizaje del estudiante.

El plan de estudio de la Dirección General del Bachillerato tiene como objetivos:

- Proveer al educando de una cultura general que le permita interactuar con su entorno de manera activa, propositiva y crítica (componente de formación básica);
- Prepararlo para su ingreso y permanencia en la educación superior, a partir de sus inquietudes y aspiraciones profesionales (componente de formación propedéutica);
- Y finalmente promover su contacto con algún campo productivo real que le permita, si ese es su interés y necesidad, incorporarse al ámbito laboral (componente de formación para el trabajo).

El programa de Servicios Turísticos responde a éste último objetivo.

- En los módulos que integran la capacitación se ofrece la justificación para ser considerados como salidas laterales reconocidas en el mundo laboral, los referentes normativos seleccionados para su elaboración, los sitios de inserción en el mercado de trabajo para la integración del egresado, el aprendizaje en términos de resultados, las competencias a desarrollar en cada submódulo, los recursos didácticos que apoyarán el aprendizaje, su estrategia y su evaluación, así como las fuentes de información.
- En el desarrollo de los submódulos, con respecto a la formación profesional, se ofrece un despliegue de consideraciones pedagógicas y lineamientos metodológicos para que usted realice una planeación específica y la concrete en la elaboración de las guías didácticas por submódulo, en las que tendrá que considerar elementos como: sus condiciones regionales, situación del plantel, características e intereses del estudiante y sus propias habilidades como docente.

Esta planeación específica se caracteriza por ser dinámica y colaborativa, pues responde a situaciones escolares, laborales y particulares del estudiante, y comparte el co-diseño con los docentes del mismo plantel o incluso de la región, por medio de diversos mecanismos, como las academias.

Al ajustar sus componentes en varias posibilidades de desarrollo, estas modificaciones a los programas de estudio del componente de formación profesional apoyan el logro de una estructura curricular flexible en las capacitaciones para el trabajo ofrecidas por el Bachillerato General, y permiten a los estudiantes, tutores y comunidad educativa participar en la toma de decisiones sobre la formación elegida por el estudiante.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA CAPACITACIÓN

JUSTIFICACIÓN DE LA CAPACITACIÓN

La Capacitación en Servicios Turísticos desarrollará las competencias necesarias para ocupar diversos puestos en el ámbito laboral de este sector. En los módulos que comprenden la estructura curricular se contemplan como referentes Normas Técnicas de Competencia Laboral, Normas Mexicanas, Normas Turísticas y elementos fundamentales que señala el sector productivo, tales como: trabajo en equipo, valores, auto aprendizaje y liderazgo, lo que permiten que al término de su formación, los y las egresadas sean capaces de desarrollar competencias para aplicar en este sector.

También se promueven Competencias Genéricas relacionadas principalmente con la participación en los procesos de comunicación en distintos contextos, la integración efectiva a los equipos de trabajo y la intervención consciente, desde su comunidad en particular, en el país y el mundo en general, todo con apego al cuidado del medioambiente.

La capacitación se inicia en el tercer semestre, con el **módulo I**, denominado **Servicios de Hospedaje**, que promueve en los estudiantes, competencias profesionales para: informar en forma bilingüe sobre los servicios en los establecimientos de hospedaje, hacer el registro de los huéspedes, atender solicitudes de servicio, supervisar los servicios de limpieza, limpiar habitaciones, y brindar información general sobre atractivos turísticos relacionados.

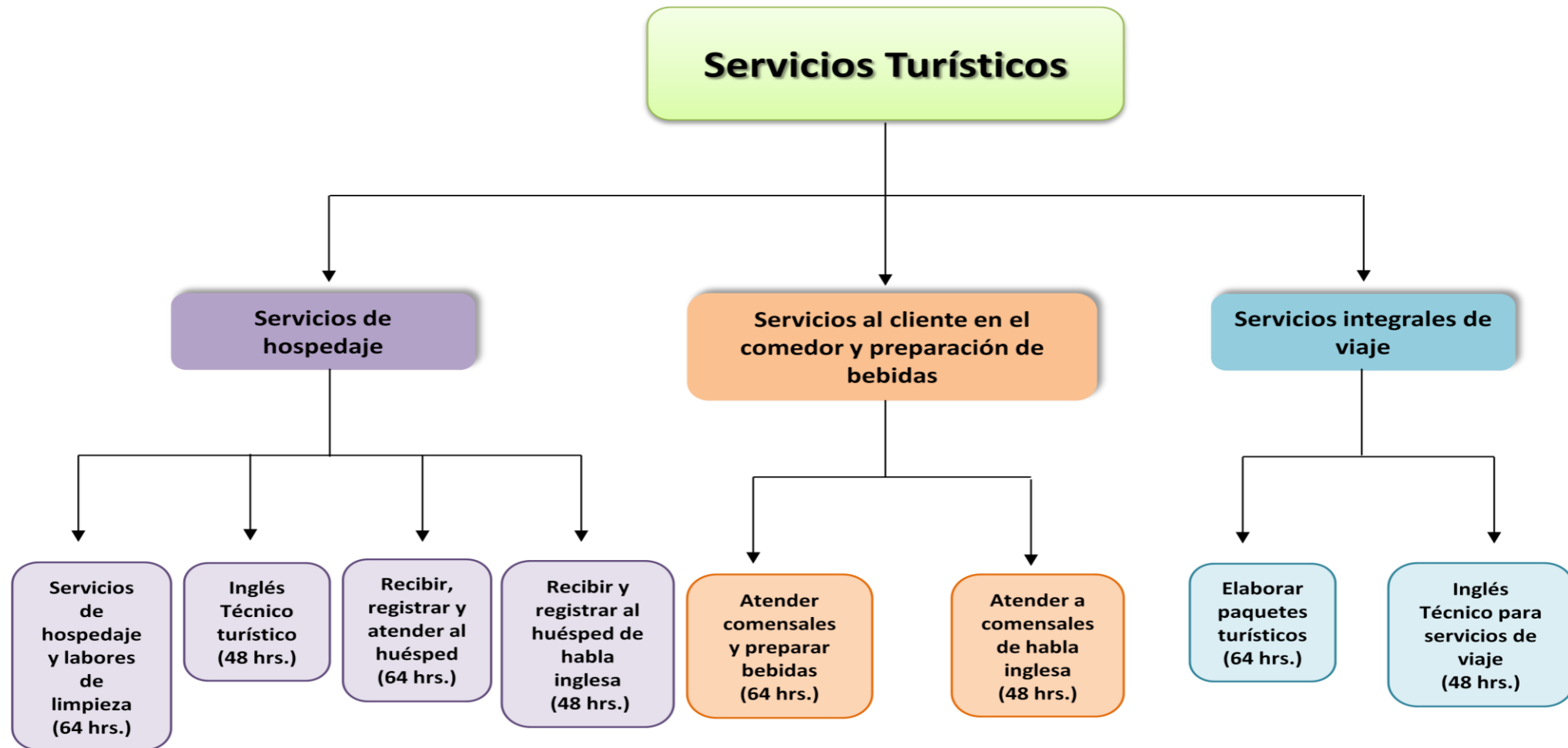
Con el **módulo II**, denominado **Servicios al Cliente en el Comedor y Preparación de Bebidas**, el estudiante desarrollará competencias profesionales para: servir y atender en español e inglés, a comensales en distintos tipos de establecimientos, y preparar bebidas para atención en la mesa.

En **módulo III** denominado **Servicios Integrales de Viaje**, se promueve en el estudiante, la adquisición de competencia profesionales para elaborar paquetes turísticos, en apego a la normatividad vigente, las medidas de seguridad e higiene y preservando el medio ambiente con responsabilidad; y atender a los consumidores de estos productos en forma bilingüe.

Estas competencias profesionales están diseñadas para posibilitar al egresado(a), la posibilidad de incorporarse al mundo laboral en el terreno de los servicios turísticos con mayor demanda: el hospedaje, el servicio de alimentos preparados, y el diseño y supervisión de paquetes de viajes. También estará en posibilidad de desarrollar procesos productivos independientes, de acuerdo con sus intereses personales, profesionales y las condiciones de su entorno sociocultural.

Las horas de los módulos se distribuyen de la siguiente manera: módulo I 224 horas, módulo II 112 horas y módulo III 112 horas; cada módulo se compone de dos submódulos de 48 y 64 horas de duración. La capacitación en Servicios Turísticos tiene Una duración total de 448 horas.

ESTRUCTURA DE LA CAPACITACIÓN



MAPA DE LA CAPACITACIÓN

3er. Semestre	4to. semestre	5to. semestre	6to. Semestre
Servicios de hospedaje y labores de limpieza (64 hrs.)	Recibir, registrar y atender al huésped (64 hrs.)	Atender comensales y preparar bebidas (64 hrs.)	Elaborar paquetes turísticos (64 hrs.)
Inglés técnico turístico (48 hrs.)	Recibir y registrar al huésped de habla inglesa (48 hrs.)	Atender a comensales de habla inglesa (48 hrs.)	Inglés técnico para servicios de viaje (48 hrs.)

COMPETENCIAS DE EGRESO DE LA CAPACITACIÓN

Durante los tres módulos de la capacitación en Servicios Turísticos, los y las estudiantes desarrollarán las siguientes competencias profesionales:

- Brinda servicios turísticos de hospedaje, alimentación y agencia de viajes, en idioma español e inglés.
- Registra entrada y salida del huésped.
- Atiende solicitudes de servicios en establecimiento para hospedaje en idioma español e inglés.
- Ejecuta y supervisa la limpieza de habitaciones y áreas públicas en establecimientos de hospedaje.
- Atiende a comensales en idioma español e inglés y preparar bebidas.
- Elabora y supervisa servicios integrales de viajes, con apego a la normatividad vigente, las medidas de seguridad e higiene y preservando el medio ambiente con responsabilidad.

También se promueve transversalmente en cada submódulo, el desarrollo de las 11 competencias genéricas, que constituyen el perfil de egreso del bachiller. Los y las egresadas de la capacitación en Servicios Turísticos estarán en posibilidades de desarrollar especialmente las competencias número cuatro, cinco, siete, ocho, nueve y diez; sin embargo, en los programas de estudio está presente la promoción permanentemente de las 11 Competencias Genéricas:

1. Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.
2. Es sensible al arte y participa en la apreciación e interpretación de sus expresiones en distintos géneros.
3. Elige y practica estilos de vida saludables.
4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.
5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.
6. Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva.
7. Aprende por iniciativa e interés propio a lo largo de la vida.
8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.
9. Participa con una conciencia cívica y ética en la vida de su comunidad, región, México y el mundo.
10. Mantiene una actitud respetuosa hacia la interculturalidad y la diversidad de creencias, valores, ideas y prácticas sociales.
11. Contribuye al desarrollo sustentable de manera crítica, con acciones responsables.

Es pertinente recordar que en este modelo educativo, el egresado de la educación media superior desarrolla las competencias genéricas en contribución de las competencias profesionales y las competencias específicas, a través de la propuesta de formación integral en un marco de diversidad.

Módulo II. SERVICIOS AL CLIENTE EN EL COMEDOR Y PREPARACIÓN DE BEBIDAS 112 hrs.

Justificación del módulo

Una parte fundamental de los servicios turísticos, es el servicio de alimentos preparados. Para atender esta área de servicio e impulsar su desarrollo bajo una perspectiva sustentable y de calidad; se requiere de formar personal capacitado capaz de atender tanto turismo nacional y como extranjero. En ese sentido el presente módulo de formación promueve la adquisición de competencias profesionales relacionadas a la atención bilingüe a comensales, y a la elaboración de bebidas. Transversalmente promueve la capacidad de incorporar nuevas tecnologías, actualizarse constantemente, y tener disposición para trabajar en equipo.

Referentes normativos para la elaboración del módulo

- NUTUR001.01 Atención a comensales.
- NUTUR004.01 Preparación y servicio de bebidas.
- NMX-F-605-NORMEX2004. Distintivo H.
- NOM-093-SSA1-1994. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.

Sitios de inserción en el mercado de trabajo de este módulo

Establecimientos de alimentos preparados: hoteles, restaurantes, fondas, cafeterías, comedores industriales, snack, cruceros, loncherías, cocinas económicas, brunchs, salones de fiestas, lugares de banquetes, club de yates y marinas; y establecimientos de bebidas (bares, cantabar, pub, lobby bar y discotecas).

Resultado de aprendizaje del módulo

El alumnado que curse este módulo será capaz de atender a comensales de habla hispana y de habla inglesa, y preparar bebidas en distintos tipos de establecimientos; y hacerlo con apego a la normatividad vigente, las medidas de cuidado medio ambiental y las medidas de seguridad e higiene.

Competencias profesionales de los submódulos que integran el Módulo II. Servicios al cliente en el comedor y preparación de bebidas

Submódulo 1 Atender comensales y preparar bebidas. 64 hrs.

Clave	Competencia	Peso Porcentual	Horas
ACP01	• Acondiciona y abastece estaciones de servicio.		
ACP 02	• Brinda servicio a comensales, desde su recibimiento en la mesa hasta el cierre de cuenta.		
ACP 03	• Prepara bebidas comunes en la barra de restaurante.		

Submódulo 2 Atender a comensales de habla inglesa

48 hrs.

Clave	Competencia	Peso Porcentual	Horas
ACU01	• Maneja vocabulario en idioma inglés relacionado a la estación de servicio.		
ACU 02	• Ofrece servicios y hace recomendaciones en la mesa a los comensales.		
ACU 03	• Maneja vocabulario en el idioma inglés relacionado a la preparación de las bebidas más usuales.		

Recursos didácticos

Equipo de Apoyo:

Escritorio, sillas, mesas, archivero, sala-recepción, taller de bebidas, salón comedor, aire acondicionado, papelería y equipo de computo.

Materiales:

Papel bond, marcadores, hojas, rotafolio, cuaderno de apuntes, cinta adhesiva, revistas, folletos, colores, plumones, directorio de servicios, videos promocionales, manuales de servicio a comensales, láminas y diapositivas.

Herramientas:

Software, internet, material de escritorio, teléfono y laptop.

Estrategia de evaluación del aprendizaje:

Este módulo se evaluará con actividades diagnósticas, de contenidos teóricos y sobre todo con actividades prácticas que privilegian la demostración de desempeños. Se aplicará la estrategia de evaluación y recuperación continuas, tanto individuales como grupales. Será labor de los alumnos y alumnas integrar un portafolio que contenga las evidencias de su aprendizaje de acuerdo a las competencias del módulo

Fuentes de información

BALLESTEROS GOZALO ALEJANDRO, DENIA VALERA ILDEFONSO, GUERRERO MORENO CRISTINA, JIMÉNEZ JIMÉNEZ JOSÉ ANTONIO *Camarero servicio de bar*. Ed. Vértice. España. 2011
DE ESESARTE, Gómez Esteban, *Higiene en Alimentos y Bebidas*, Ed. TRILLAS, (2002)
PUBLICACIONES VÉRTICE *Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar*. Ed. Vértice España. 2011
HARTJEN, C. Henry, *El Manejo de Restaurantes (Guía para Gerentes y Propietarios)*, Editorial LIMUSA (NoriegaEditores), (1999).
ICUM, *Dependiente de Comedor*.
LARA, Martínez Jorge, *Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles*, Editorial LIMUSA (Noriega Editores), (2006).
LESUR, Luis, *Manual de Meseros y Capitanes, (Una guía paso a paso)*, Editorial TRILLAS (2003)
LESUR, Luis, *Manual de Vinos y Licores (Una guía paso a paso)*, Editorial TRILLAS, (1999).
[LORA ARDUSER, DOUGLAS ROBERT BROWN](#) *Manual de Entrenamiento Para Meseros, Meseras y Personal: Una Guía Completa Atlantic Publishing Group Inc. USA. 2005.*
QUESADA CASTRO RENATO *Elementos de turismo: teoría, clasificación y actividad*. PROMADE. Universidad Estatal a Distancia. Costa Rica 2000.
REAY, JULIA, *Restaurantería Básica (Administración del Servicio de Alimentos)*, Editorial TRILLAS, (2003).
EDICIONES VÉRTICE. *Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar*. Ed, Vértice. España. 2010
GARCIA ORTIZ FRANCISCO, GARCIA ORTIZ PEDRO PABLO *Operaciones Básicas Y Servicios En Restauración Y: Eventos Especiales* PARANINFO. España 2011
GIL MARTÍNEZ ALFREDO. *Preelaboración y conservación de alimentos*. Ediciones Akal S.A. Madrid 2010
CANALS JORDI, LIVERANI ELENA *El discurso del turismo. Aspectos lingüísticos y variedades textuales*. Tegram Edizioni Scientifiche. Italia 2011

NUTUR001.01 Atención a comensales.

UTUR004.01 Preparación y servicio de bebidas.

NMX-F-605-NORMEX2004. Distintivo H.

NOM-093-SSA1-1994. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.

<http://www.saberingles.com.ar/cursoturismo/lesson02/04.html>

www.englishtown.com/ClaseIngles

CÓMO DESARROLLAR LOS SUBMÓDULOS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL

3.1 LINEAMIENTOS METODOLÓGICOS PARA DESARROLLAR LOS SUBMÓDULOS

En este apartado encontrará las competencias que el estudiante desarrollará en los módulos y submódulos respectivos de la capacitación, el resultado de aprendizaje para que usted identifique lo que se espera del estudiante y pueda diseñar las experiencias de formación en el taller, laboratorio o aula, que favorezcan el desarrollo de las competencias profesionales y genéricas, a través de los momentos de apertura, desarrollo y cierre, de acuerdo con las condiciones regionales, situación del plantel y características de los estudiantes.

Etapa 1 Análisis

Intervienen programas de estudio, experiencia docente, posibilidades de los estudiantes y las condiciones del plantel.

Etapa 2 Planeación

- Apertura: Recuperar conocimientos previos y establecer el ambiente de aprendizaje.
- Desarrollo: Determinar las estrategias didácticas, de evaluación y los elementos de competencia por lograr.
- Cierre: Verificar el logro de las competencias profesionales planeadas.

Etapa 3 comprobación

- Evaluar desempeños y recuperar sus evidencias: puede construir o ensamblar guías de observación, juego de roles y ejercicios prácticos, entre otros.
- Evaluar los productos y recuperar sus evidencias: puede construir o ensamblar listas de cotejo, bitácoras, informes, programas y diagramas, entre otros.
- Evaluar los conocimientos: puede construir o ensamblar cuestionarios, redes o mapas mentales, proyectos y

Módulo II Servicios al cliente en el comedor y preparación de bebidas

112 hrs.

Submódulo 1. Atender comensales y preparar bebidas

64 hrs.

Clave	Competencia	Peso Porcentual	Horas
ACP01	• Acondiciona y abastece estaciones de servicio.		
ACP 02	• Brinda servicio a comensales, desde su recibimiento en la mesa hasta el cierre de cuenta.		
ACP 03	• Prepara bebidas comunes en la barra de restaurante.		

Contenido	Estrategias didácticas	Materiales y equipo de apoyo	Evidencias e instrumentos de evaluación
<p>1.-Preparar la estación y equipo de operación para la atención al comensal.</p> <p>1.1 Limpiar y acomodar el equipo de operación.</p> <p>1.2. Abastecer las estaciones de servicio antes de la recepción del comensal.</p> <p>1.3. Realizar el montaje de mesas aplicando las normas de seguridad y estándares de calidad del establecimiento.</p>	<p>Apertura</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Recuperar conocimientos y experiencias previas a través de una evaluación diagnóstica sobre : <ul style="list-style-type: none"> a) Área y secciones de servicio. b) Personal del área-comedor y sus funciones. c) Mobiliario y equipo de operación en el área de comedor. d) Material y suministros (menage de mesa). e) Estaciones de servicio. f) Concepto de comensal, montaje de mesa, mise en place, breafing de preservicio, stock de equipo, plaqué, loza, cristalería, terno, mantelería y chafing dish. <p>Desarrollo</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Promover una investigación sobre: <ul style="list-style-type: none"> a) Concepto de comensal, montaje de mesa, mise en place, breafing de pre-servicio y stock de equipo. b) Personal del área comedor y sus funciones. c) Áreas y secciones de servicio. d) Estaciones de servicio. e) Mobiliario, equipo de operación, materiales y suministros del área de comedor. f) Montaje de mesa para diferentes ocasiones. g) Programas de limpieza.. h) Normas de seguridad e higiene y estándares de calidad Propiciar mediante una técnica grupal el análisis y resumen de la información obtenida en la investigación con claridad y respeto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bitácora • Formatos • Marcadores • Pintarrón • Papel bond • Hojas • Borrador • Cuaderno de apuntes, • Computadora • CD'S • Proyector • USB • Televisión • Reproductor de DVD • Videos • Revistas • Cámara fotográfica • Diapositivas • Calculadora • NUTUR001.01 • NUTUR005.01 • NMX-F-605-NORMEX2004. 	<p>C: Evaluación diagnóstica/ cuestionario.</p> <p>P: Informe de los conceptos, mobiliario, equipo, suministros/lista de cotejo.</p> <p>P: Informe sobre áreas, secciones y estaciones de servicio/lista de cotejo.</p> <p>P: Informe sobre el personal y funciones en el área de comedor/ lista de cotejo.</p> <p>P: Reporte de montajes de mesas para diferentes ocasiones/lista de cotejo.</p> <p>P: Informe de programas de limpieza y normas de seguridad e higiene/lista de cotejo.</p> <p>A: Iniciativa, responsabilidad y organización.</p> <p>P: Análisis y resumen de la información/lista de cotejo.</p> <p>A: Trabajo en equipo y respeto.</p> <p>D: Socialización del análisis de la información/guía de observación.</p> <p>A: Trabajo en equipo.</p>

Contenido	Estrategias didácticas	Materiales y equipo de apoyo	Evidencias e instrumentos de evaluación
<p>1.4. Organizar y asistir a la reunión de breafing de pre-servicio según la NOM-093-SSA1-1994.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Promover una práctica de un breafing de preservicio, supervisando la presentación personal, y el equipo de trabajo. ▪ Generar prácticas donde el alumno desarrolle habilidades y destrezas en el uso de charolas de servicio de restaurante, tijeras y mesas auxiliares, aplicando los procedimientos correspondientes y las normas de seguridad. ▪ Promover prácticas de arreglo artístico de servilletas, observando las normas de higiene. <p>Cierre</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Propiciar una práctica de inventario de la estación de servicio y equipo descompuesto o en mal estado. ▪ Realizar la evaluación final. ▪ Retroalimentar para verificar el logro de los resultados de aprendizaje realizando los ajustes pertinentes al o los temas que sean necesarios. ▪ Introducir al alumno a la Atención al Comensal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Guía didáctica (Programa de Estudios) • Manual del establecimiento • Equipo de operación: • Descorchador • Corta puros • Cerillos • Comanda manual y/o electrónica. <p>Suministros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salero, Pimentero, Vinagrera, Salsera, Mielero, Cremera, Panera. <p>Materias primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantequilla, Limón, Sal, Pimienta, Mayonesa, Salsa kétchup, Salsa tabasco. 	<p>D: Ejercicio práctico de realización y supervisión de montaje de mesas/guía de observación. A: Honestidad, responsabilidad y liderazgo. D: Ejercicio práctico de breafing de pre-servicio/guía de observación. A: Organización, liderazgo e higiene personal. D: Ejercicio práctico sobre uso de charola, tijeras y mesas auxiliares/guía de observación. A: Confianza. D: Ejercicio práctico de arreglo artístico de servilletas/guía de observación. P: Arreglo artístico de servilletas/lista de cotejo. A: Pulcritud. P: Informe de inventario de la estación de servicio y equipo descompuesto /lista de cotejo. A: Pulcritud y orden. C: Evaluación final/cuestionario</p>
<p>2.- Aplicar el procedimiento de atención al comensal.</p> <p>2.1. Atender reservaciones de forma manual y/o electrónica.</p> <p>2.2. Atender al comensal durante su estancia aplicando la normatividad del establecimiento.</p> <p>2.3. Resolver casos especiales.</p>	<p>Apertura</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Recuperar conocimientos y experiencias previas a través de una evaluación diagnóstica con relación a: <ol style="list-style-type: none"> a) Procedimiento de reservación, formalidades de recepción, atención al comensal y presentación de cuenta. b) Concepto de carta, menú, comanda, cuenta, vaucher, guarnición, muertos, entremés y escamochar. c) Tiempos de servicio. d) Término de cocción. <p>Desarrollo</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Promover una investigación sobre: <ol style="list-style-type: none"> a) Concepto de carta, menú, comanda, cuenta, vaucher, guarnición, muertos, entremés y escamochar. b) Procedimiento de reservación, reglas de urbanidad para la recepción y atención al comensal así como en la presentación de la cuenta. <ol style="list-style-type: none"> a) Tiempos de servicio. b) Término de cocción. ▪ Propiciar mediante una técnica grupal el análisis y resumen de la información obtenida con claridad y respeto. ▪ Reforzar la información obtenida por los alumnos, mediante la participación del facilitador. ▪ Promover prácticas de ejecución y supervisión de reservaciones individuales y grupales con honestidad, utilizando el sistema computarizado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bibliografía • Bitácora • Formatos • Marcadores • Pintarrón • Papel bond • Hojas • Borrador • Cuaderno de apuntes • CD'S • Proyector • USB • Televisión • Reproductor de DVD • Videos • Revistas • Cámara fotográfica • Diapositivas • Calculadora. • Documentos oficiales: <p>NTCL:</p> <ul style="list-style-type: none"> • NUTUR001.01 • NUTUR005.01 • NMX-F-605-NORMEX2004. 	<p>P: Resumen de los conceptos/lista de cotejo</p> <p>P: Resumen del procedimiento de reservación, formalidades de recepción, atención al comensal y presentación/lista de cotejo.</p> <p>P: Resumen de la participación del facilitador/ lista de cotejo.</p> <p>P: Informe de tiempos de coacción/ lista de cotejo</p> <p>P: Resumen de los conceptos/lista de cotejo.</p> <p>P: Resumen del procedimiento de reservación, formalidades de recepción, atención al comensal y presentación de cuenta/lista de cotejo.</p> <p>P: Informe de tiempos de servicio y cocción/lista de cotejo.</p> <p>A: Organización, iniciativa y limpieza.</p> <p>P: Informe de la investigación de campo/lista de cotejo.</p> <p>A: Iniciativa.</p>

SERVICIOS TURÍSTICOS

Contenido	Estrategias didácticas	Materiales y equipo de apoyo	Evidencias e instrumentos de evaluación
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Promover una técnica grupal en la que se apliquen las reglas de urbanidad en las formalidades de recepción y atención al comensal, resolviendo necesidades específicas. ▪ Propiciar una práctica de ejecución y supervisión de presentación de la carta y menú, elaborando la comanda para la preparación de los alimentos ordenados por el cliente, utilizando la tecnología y recomendaciones especiales del establecimiento. ▪ Propiciar una práctica de ejecución y supervisión en donde se sirvan los alimentos de acuerdo a los procedimientos del establecimiento, aplicando las normas de seguridad e higiene. ▪ Promover una práctica de situaciones emergentes e inadmisibles de: <ul style="list-style-type: none"> ○ Ruptura de loza y cristalería. ○ Derrame de alimentos y bebidas. ○ Alimentos que no cumplen con los requerimientos del comensal. ○ Alimentos que no cumplan con los estándares de calidad. ○ Enfermedades virales. ○ Trabajar con heridas sangrantes/ infecciosas sin curación. ○ Personal en estado inconveniente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Guía didáctica (Programa de Estudios) • Manual del establecimiento. • Equipo de operación: • Loza • Cristalería • Plaqué • Mantelería • Tijeras • Porta cuentas • Mesas • Sillas • Charolas de restaurante. 	<p>A: Respeto, trabajo en equipo y tolerancia. D: Ejercicio práctico sobre ejecución y supervisión de reservaciones individuales y grupales/ guía de observación.</p> <p>A: Honradez, liderazgo, trabajo en equipo e Iniciativa. D: Ejercicio práctico de atención a clientes especiales/ guía de observación.</p> <p>A: Tolerancia, respeto, calidez, cortesía, trabajo en equipo y responsabilidad. D: Ejercicio práctico de presentación de la cuenta y despedida al comensal/ guía de observación.</p> <p>A: Iniciativa, honestidad, calidez y amabilidad.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Propiciar una técnica grupal para casos de clientes especiales: <ol style="list-style-type: none"> a) VIP. b) Capacidades especiales. c) Temperamentales. d) Niños. e) Personas de la tercera edad. ▪ Promover una práctica de presentación de la cuenta de consumo y despedida al comensal, aplicando los estándares de calidad. <p>Cierre</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Retroalimentar el proceso de aprendizaje mediante la aplicación de los procedimientos de atención a comensales. ▪ Realizar los ajustes pertinentes al o los temas que sean necesarios. Introducir al alumno al contenido de preparación de bebidas”. 		<p>D: Ejercicio práctico sobre el procedimiento a seguir en atención a comensales/ guía de observación.</p> <p>A: Responsabilidad, cortesía, calidez, liderazgo, higiene personal, limpieza, trabajo en equipo, iniciativa, tolerancia y organización.</p>

SERVICIOS TURÍSTICOS

Contenido	Estrategias didácticas	Materiales y equipo de apoyo	Evidencias e instrumentos de evaluación
<p>2.4.- Preparar el Mise en place para la elaboración de bebidas.</p> <p>2.5 Clasificar equipo, suministros y materia prima.</p> <p>2.6. Describir los elementos que integran la receta estándar.</p> <p>2.7 Montar su área de trabajo con base a las especificaciones de higiene y seguridad.</p>	<p>Apertura</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Recuperar el conocimiento previo con relación a la preparación del mise en place y los elementos que lo integran. ▪ Aplicar evaluación diagnóstica sobre: <ol style="list-style-type: none"> a) Equipo, suministros y materia prima. b) Receta estándar. c) Normas de higiene y seguridad. <p>Desarrollo</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Promover una investigación de campo sobre: <ol style="list-style-type: none"> a) Equipo, suministros y materia prima del bar. b) Tipos de garnituras. d) Recetarios utilizados en los establecimientos que expenden bebidas. e) Aplicación de medidas de higiene y seguridad y estándares de calidad. ▪ Analizar la información obtenida y socializar sus conclusiones con orden, respeto y responsabilidad. ▪ Reforzar la información obtenida por los alumnos mediante la explicación del facilitador. ▪ Promover prácticas de montaje de mise en place en preparación de bebidas, considerando las técnicas de preparación de bebidas y el equipo requerido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Equipo de operación: • Licuadoras • Batidoras • Esquineras • Cocteleras • Cristalería • Cucharas • Tablas para picar • Exprimidores • Hieleras • Pinzas • Máquinas para hielo • Trituradora de hielo • Refrigerador • Congelador • Cuchillos • Mobiliario, utensilios • materia prima • Barra • Contra barra • Marimba • Bancos • Carrito de vinos • Agitadores • Sacacorchos • Palillos • Popotes. 	<p>C: Conocimiento D: Desempeño P: Producto A: Actitud C: Evaluación Diagnóstica (Cuestionario).</p> <p>P: Reporte de la investigación sobre: equipo, suministros materia prima, garnituras , recetarios, medidas de higiene y seguridad y estándares de calidad/lista de cotejo.</p> <p>A: Disciplina, honestidad, responsabilidad. P: Informe de la socialización/lista de cotejo.</p> <p>P: Resumen de la información proporcionada por el facilitador/lista de cotejo.</p>

Contenido	Estrategias didácticas	Materiales y equipo de apoyo	Evidencias e instrumentos de evaluación
<p>3.- Preparar bebidas de acuerdo a la receta estándar.</p> <p>3.1 Elaborar y verificar el Stock en bebidas.</p> <p>3.2 Aplicar las técnicas de preparación de bebidas.</p> <p>3.3 Elaborar bebidas no alcohólicas (batidos, frapé y frozen) considerando la presentación de acuerdo a los estándares de calidad.</p>	<p>Cierre</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizar la evaluación final. ▪ Retroalimentar los contenidos de aprendizaje. ▪ Con base en la retroalimentación, realizar los ajustes pertinentes. ▪ Introducir al alumno al contenido de: elaborar y supervisar la preparación de bebidas. <p>Apertura</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Recuperar el conocimiento previo con relación a: <ul style="list-style-type: none"> ○ Receta estándar. ○ Equipo, suministros y materia prima. ○ Garnituras. ○ Normas de higiene y seguridad. ▪ Aplicar evaluación diagnóstica sobre: <ul style="list-style-type: none"> ○ Preparación de bebidas en base a la receta estándar. <p>Desarrollo</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Promover una investigación sobre: <ul style="list-style-type: none"> ○ Stock de bebidas ○ Bebidas alcohólicas y no alcohólicas. ○ Técnicas de preparación de bebidas. ○ Normas de seguridad e higiene en la preparación de bebidas. ▪ Promover el trabajo en equipo utilizando la información de la investigación realizada con claridad, respeto y orden. ▪ Propiciar una técnica grupal para la elaboración de inventarios. ▪ Promover prácticas sobre preparación de bebidas no alcohólicas con base a la receta estándar, medidas de seguridad e higiene. <ol style="list-style-type: none"> a) Batidos. b) Frapé. c) Frozen. d) Cócteles a base de jugos. ▪ Promover prácticas sobre preparación de bebidas tomando en consideración la receta estándar, las medidas de higiene y seguridad, y los estándares de calidad con base a : <ol style="list-style-type: none"> a) Brandy. b) Vodka. c) Ginebra. d) Tequila. e) Ron. f) Whisky. g) Vino Blanco. h) Vino tinto. i) Cócteles especiales. <p>Cierre</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Integrar un recetario de bebidas. ▪ Realizar la evaluación final. ▪ Retroalimentar los contenidos de aprendizaje. ▪ Con base a la retroalimentación realizar los ajustes pertinentes. ▪ Introducir al alumno al módulo: III Supervisar los servicios integrales de viajes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aceitunas • Frutas • Cebollas cambray • Verduras • Salsas • Especias • Sal • Recetas de bebidas nacionales e internacionales no alcohólicas y alcohólicas. 	<p>D: Ejercicio práctico sobre montaje de mise en place y técnicas de preparación de bebidas/guía de observación.</p> <p>C: Evaluación final. (Cuestionario).</p> <p>P: Evaluación diagnóstica (Cuestionario).</p> <p>P: Informe de la investigación sobre: stock de bebidas, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, técnicas de reparación de bebidas y normas de seguridad e higiene/lista de cotejo.</p> <p>A: Iniciativa y responsabilidad.</p> <p>P: Reporte del trabajo en equipo/lista de cotejo.</p> <p>P: Formatos de inventarios elaborados/ lista de cotejo.</p> <p>P: Informe de las practicas realizadas sobre bebidas no alcohólicas/lista de cotejo.</p> <p>D: Ejercicio práctico sobre la preparación de bebidas/ guía de observación.</p> <p>P: Bebidas elaboradas/lista de cotejo.</p> <p>P: Recetario de bebidas/lista de cotejo.</p> <p>C: Evaluación final. (Cuestionario).</p>

Submódulo 2. Atender a comensales de habla inglesa

48 hrs.

Clave	Competencia	Peso Porcentual	Horas
ACU01	• Maneja vocabulario en idioma inglés relacionado a la estación de servicio.		
ACU 02	• Ofrece servicios y hace recomendaciones en la mesa a los comensales.		
ACU 03	• Maneja vocabulario en el idioma inglés relacionado a la preparación de las bebidas más usuales.		

Contenido	Estrategias didácticas	Materiales y equipo de apoyo	Evidencias e instrumentos de evaluación
1. Realiza el proceso de reservación en un restaurante Make the booking process at a restaurant 1.1 Restaurant booking Restaurant booking In the restaurant Future Tense: Be going to Imperative form 2.1 Serving in a restaurant 2.2 Restaurant/bar equipment Kitchen equipment Restaurant/bar equipment -Types of meals -Present Continuous (ing) -Adverbs of Frequency -Adverbs of Time	.1.1 Apertura Identificar las expectativas de los alumnos. ¶Encuadre. Presentar módulo y submódulo: justificación, competencias de ingreso y egreso, duración y resultado de aprendizaje, duración, contenido, método de trabajo, normas de convivencia y formas de evaluación. Evaluación diagnóstica. .1.2 .1.3 Desarrollo ¶Lectura y ejercicios sobre: a) tipos de servicio a la mesa, b) clasificación de restaurantes c) estándares de calidad	Papel bond, Marcadores Hojas Láminas Revistas Pintaron Plumones, Borrador Cuaderno de apuntes	C: Conocimientos D: Desempeño P: Producto A: Actitud D: Greeting and offering service (Saludar y ofrecer servicio) D: Identifying yourself (Identificarse uno mismo) D: Offering food or drinks and accepting or declining such offers politely

SERVICIOS TURÍSTICOS

Contenido	Estrategias didácticas	Materiales y equipo de apoyo	Evidencias e instrumentos de evaluación
<p>3.1 <u>Recommending</u></p> <p>3.2 <u>Temperatures for red meat</u> Food preparation Types of meals Making questions (who, which, where...)</p> <p>4.1 <u>Likes and dislikes</u>Flavors Types of drinks Present Perfect tense Modals: could, might, would</p>	<p>Práctica de diálogos respecto los establecimientos de hospedaje:</p> <p>a) los describe b) identifica sus características c) los clasifica d) conoce los estándares de calidad.</p> <p>Exponer al grupo la información investigada sobre: <u>Checking into the Room</u>. Se amplia experiencia con la participación de un experto. Realizar evaluación – retroalimentación - recuperación. Introducir al alumno al tema de limpiar e inspeccionar las habitaciones para su uso.</p>	<p>Bibliografía Internet, Revistas Folletos Periódicos USB Fotografías Diapositivas</p>	<p>D: Giving your opinion about something, e.g. a past experience. (Dar opinión acerca de algo pasado) D: Asking if someone enjoyed himself/something. (Preguntar a alguien si se divirtió o si disfrutó de algo.) D: Asking about method of payment. (Preguntar sobre cómo se va a pagar.) D: Narrating a past event Narrar un evento pasado</p>
<p>5.1 At the bar counter Restaurant/bar equipment</p> <p>Types of tittle Future Tense: Be going to Comparatives and Superlatives</p>	<p>Práctica e investigación sobre los temas: -medidas de higiene y seguridad en el bar. Atiende solicitudes de los huéspedes para servicios de bar a habitación -Informa a los huéspedes sobre medidas de seguridad e higiene -Ofrece alternativas de servicio a huéspedes y comensales. Investigación sobre los temas: materiales, equipo y suministros de una estación y de un bar. Expones resultados.</p> <p><i>Cierre</i> Realizar la evaluación final. Expone los resultados de la investigación. Realizar evaluación – retroalimentación - recuperación.</p>	<p>Reporte de pronóstico de ocupación NUTUR007.01 Equipo y material básico de limpieza NUTUR006.01 Reportes de: desperfectos y objetos olvidados; Políticas sobre medidas de seguridad e higiene.</p>	<p>D: Asking about method of payment. (Preguntar sobre cómo se va a pagar.) D: Narrating a past event Narrar un evento pasado.</p>

CARLOS SANTOS ANCIRA

Director General del Bachillerato

ROBERTO PANTOJA CASTRO

Director General del Colegio de Bachilleres del Edo. de B. C: Sur

José María Rico no. 221, Colonia Del Valle, Delegación Benito Juárez, C.P. 03100, México D. F.